HENDI
Tools for Chefs

Pizzaofen kompakt code: 220290

Ideal zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne, u.v.m.
Die kompakten Abmessungen machen ihn perfekt für kleine Küchen oder Food Trucks.
Die Verwendung von hochwertigen Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.
Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 430, das leicht zu reinigen und pflegen ist.
Backofenkammer mit den Maßen 410×420×(H)120mm ideal für Pizza, aber auch andere Gerichte geeignet.
Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet - dieser speichert die Hitze und garantiert so knusprige Pizzaböden.
Jedes Heizelement hat 1000W und kann unabhängig voneinander von 50°C bis 350°C eingestellt werden.
Die Tür ist mit einem Fenster und die Kammer mit Licht ausgestattet, so dass man den Garprozess ideal verfolgen kann.
Die Tür kann geöffnet werden, ohne den Heizvorgang zu unterbrechen.
Kann im Dauerbetrieb oder mit Timer betrieben werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden und wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen automatisch die Heizung.
Ausgestattet mit einem ±1,7m langem Netzkabel mit Schukostecker. Zwei getrennt regelbare Heizelemente im Boden und im oberen Teil der Kammer.

- Schamottestein-Kammerboden, ideal für Pizza.
- Temperaturbereich von 50 bis 350˚C.
- Das Öffnen der Tür unterbricht den Heizvorgang nicht.
- Kammerabmessungen: 410x420x(H)120 mm.
- Ideal für Kleinküchen oder Food Trucks.





Code	V	W	LxWxH (W)
220290	230	2000	580x560x(H)275